



Mention complémentaire Accueil réception



Objectifs

- Gérer le planning des réservations.
- Accueillir et informer les clients sur l'environnement touristique et sur toutes les questions relatives à leur séjour.
- Participer à la vente des services de l'hôtel.
- Traiter les dossiers clients et en assurer le suivi.
- Facturer les prestations et encaisser.



Contenu de la formation

- L'environnement hôtelier et touristique
- L'industrie hôtelière dans l'activité touristique et économique
- Le cadre juridique de l'activité hôtelière
- L'organisation et la structure de l'entreprise hôtelière
- Les principes et les techniques de communication
- Les outils informatiques, les logiciels standards et professionnels hôteliers

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session
Du 02/09/2024 au 09/07/2025

FORMATION
EN
ALTERNANCE

Chiffres clés

75 % 76 % 68 % 30 %

de réussite de satisfaction d'insertion à 6 mois de poursuite d'études



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 an

Durée totale en heures : 1600 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1200 heures

Effectif mini/maxi : 8 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise



Modalités pédagogiques

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation ou examen final.



Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : sans niveau d'accès

Prérequis : Être déjà titulaire d'un Baccalauréat (technique, professionnel ou général). • S'intéresser aux activités de réceptionniste dans les établissements assurant l'hébergement. • Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et particulièrement en anglais. • Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale. • Disposer d'une bonne culture générale et professionnelle, de qualités relationnelles et d'une excellente présentation.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 8050 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage - financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Métiers visés

g1703 : réception en hôtellerie



Poursuite d'études

• BTS Management en hôtellerie restauration • BP gouvernante



Nos labels



Niveau de sortie niveau 4 (Bac général , technologique ou professionnel)	Spécialités de formation NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme	Code RNCP/RS RNCP37921	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	Date certification 28/07/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 27/07/2024
					Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin
69571 DARDILLY CEDEX 24 BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>